

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**  
**ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) PADA BAHAN BAKU**  
**TEH HITAM ORTHODOKS DENGAN METODE PEMETIKAN**  
**MEKANIS DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN**  
**KERTAMANA HKAB. BANDUNG, PROVINSI JAWA BARAT**



**Disusun Oleh :**  
**AN-NISA IMANNIANTY**  
**1800033012**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**  
**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**  
**YOGYAKARTA**  
**MARET. 2021**

## **HALAMAN PENGESAHAN**

**ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) PADA BAHAN BAKU TEH  
HITAM ORTHODOKS DENGAN METODE PEMETIKAN MEKANIS DI PT.  
PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN KERTAMANAH KAB.BANDUNG,  
PROVINSI JAWA BARAT**

**2021**

**Disusun oleh**

**AN-NISA IMANNIANTY**

**1800033012**

**Yogyakarta, 10 Agustus 2021**

**Telah diperiksa dan disetujui oleh :**

**Dosen Pembimbing**



**(Titisari Juwitaningtyas S.T.P.,M.Sc)**

**NIY. 60160962**

**Mengetahui**

**Kaprodi Teknologi Pangan**



**(Ika Dyah Kumalasari Ph.D)**

**NIY. 60160914**

## PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini menyatakan bahwa saya :

Nama : AN-NISA IMANNIANTY

NIM :1800033012

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah melakukan kerja praktik selama 1 bulan pada tanggal 22 Maret 2021 hingga 22 April 2021 di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Kertamanah. Laporan yang saya susun dengan judul“ ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH PADA BAHAN BAKU TEH HITAM ORTHODOKS DENGAN METODE PEMETIKAN MEKANIS DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN KERTAMANAH KAB. BANDUNG, PROVINSI JAWA BARAT” Berdasarkan informasi yang didapat selama kerja praktik .

Demikian pernyataan keaslian yang dapat saya buat, apabila ada kesalahan saya dalam memberikan informasi saya mohon maaf.

Yogyakarta, 14 Mei 2021

An-nisa Imannianty

1800033012

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayahNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Kerja Praktik 2021 di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Kertamanah, Pangalengan Kab, Bandung dapat diselesaikan dengan baik. Tujuan dari Kerja Praktik ini agar mahasiswa mampu memahami dan mengetahui proses pelaksanaan pengolahan daun teh menjadi teh layak konsumsi.

Pada kesempatan kali ini penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan yang berjudul “ANALISIS PUCUK TEH LAYAK OLAH (APLO) PADA BAHAN BAKU TEH HITAM ORTHODOKS DENGAN METODE PEMETIKAN MEKANIS DI PT. PERKEBUNAN NUSANTARA VIII KEBUN KERTAMANAH KAB. BANDUNG, PROVINSI JAWA BARAT” untuk itu penyusun mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas S.T.P.,M.Sc selaku dosen pembimbing kerja praktik
2. Ibu Wahida Mahanani Rahayu., S.T.P., M.Sc selaku dosen penguji kerja praktik
3. Bapak Yanurida selaku pembimbing lapangan di PT. Perkebunan Nusantara VIII Kebun Kertamanah
4. Staff, QC dan Karyawan bagian produksi dan penanganan bahan baku yang telah banyak membantu untuk memperoleh informasi dan data
5. Kedua orang tua saya, keluarga serta kerabat dekat saya yang telah memberikan semangat sehingga dapat menyelesaikan kerja praktik dan penyusunan laporan dengan baik
6. Dinda Novitasari dan Fitra Ayu Pratiwi rekan kelompok kerja praktik

Penulis meminta maaf apabila dalam penyusunan laporan jauh dari kata sempurna sehingga penulis perlu saran dan kritikan guna memperbaiki kekurangan laporan. Semoga laporan dapat bermanfaat untuk kita semua.

Yogyakarta 14 Mei 2021

An-nisa Imannianty  
1800033012

# DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
ABSTRAK.....	x
BAB I.....	11
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	11
1.1.    Profil Perusahaan.....	11
1.1.1    Sejarah Singkat Perusahaan.....	11
1.1.2    Visi dan Misi Perusahaan.....	13
1.1.3    Struktur Organisasi.....	14
1.1.4    Pemasaran Produk.....	15
1.2    Proses Produksi.....	15
1.2.1    Bahan Baku.....	16
1.2.2    Produk Akhir.....	20
1.2.3    Pengujian <i>Inner Outer Quality</i> .....	24
1.2.4    Pengujian Densitas.....	26
1.2.5    Pengujian Kadar Air (moisture content).....	27
1.2.6    Tahapan Produksi.....	29
1.2.7    Neraca Massa.....	30
1.2.8    Proses Produksi Teh Hitam Orthodox.....	32
1.2.9    Mesin dan Peralatan.....	48
1.2.10    Penanganan Limbah.....	54
1.2.11    Sarana dan Peralatan.....	56
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN.....	74

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jenis-jenis Pucuk Daun Teh.....	16
Tabel 1.2 Jenis-jenis Teh Mutu 1.....	20
Tabel 1.3 Jenis-jenis Teh Mutu 2.....	21
Tabel 1.4 Jenis-jenis Teh OFF GRADE.....	23
Tabel 1.5 Standar berat jenis .....	25



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peta Lokasi Kerja Praktik.....	12
Gambar 1.2 <i>Uji inner Outer Quality</i> .....	24
Gambar 1.3 Uji Densitas .....	26
Gambar 1.4 Uji Kadar Air .....	27
Gambar 1.5 Diagram alir pembuatan teh hitam orthodox.....	28
Gambar 1.6 Neraca massa Afdeling Tirtasari .....	29
Gambar 1.7 Neraca massa Afdeling Cinyuruan .....	29
Gambar 1.8 Neraca massa Afdeling Wayang .....	30
Gambar 1.9 Neraca massa Afdeling Kertamanah .....	30
Gambar 1.10 Proses Penimbangan Pucuk .....	31
Gambar 1.11 Proses Penimbangan Pucuk + Truk.....	31
Gambar 1.12 Alat timbangan pucuk+Truk .....	32
Gambar 1.13 Proses Penurunan Pucuk.....	32
Gambar 1.14 Proses Pembeberan Pucuk Teh .....	33
Gambar 1.15 Proses Analisis Pucuk .....	33
Gambar 1.16 Proses Pelayuan Pucuk .....	34
Gambar 1.17 Proses Pengujian kadar air pucuk segar.....	35
Gambar 1.18 Proses Penggilingan .....	36
Gambar 1.19 Ayakan DIBN penghasil Bubuk 1 .....	36
Gambar 1.20 Ayakan DIBN penghasil Bubuk 2 .....	37
Gambar 1.21 Ayakan DIBN penghasil Bubuk 3 .....	37
Gambar 1.22 Ayakan DIBN penghasil Bubuk 4 dan Badag .....	38
Gambar 1.23 Denah ruang Penggilingan .....	38
Gambar 1.24 Diagram alir proses Penggilingan .....	39
Gambar 1.25 Proses Oksidasi Enzimatis .....	40
Gambar 1.26 Hasil Pengeringan jalur 1.....	41
Gambar 1.27 Hasil Pengeringan jalur 3.....	41
Gambar 1.28 Hasil Pengeringan jalur badag .....	42
Gambar 1.29 Proses Pengayakan Bubuk Teh .....	43
Gambar 1.30 Proses pemisahan bubuk teh .....	43
Gambar 1.31 Denah Ruang Sortasi .....	44

Gambar 1.32 Proses Pengemasan .....	45
-------------------------------------	----





## ABSTRAK

Tanaman teh berasal dari china, tanaman teh bisa tumbuh di iklim tropis maupun subtropis bisa tumbuh di ketinggian 2000-2300 diatas permukaan laut. Teh hitam berasal dari daun teh yang banyak mengandung senyawa bioaktif polyphenol, flavonoid, tanin, kafein dan asam fenolat selain itu teh juga mengandung vitamin B1, B2, C, E dan kaya akan mineral, kalsium dan potassium. Adapun manfaat dari teh sendiri yaitu: Untuk melancarkan buang air besar maupun buang air kecil, mengurangi gangguan kekejangan pada anak-anak serta epilepsy, menjaga kesehatan jantung, mengurangi resiko keracunan dan mampu menekan pertumbuhan sel kanker ataupun tumor. Pemasaran dari hasil produksi ditujukan pada 2 sasaran yaitu lokal dan ekspor, pada saat pembuatan teh hitam yang berasal dari daun teh melalui beberapa proses diantaranya: Proses penerimaan bahan baku pucuk, pembeberan, pelayuan, penggilingan, oksidasi Enzimatis, pengeringan, sortasi kering, pengepakan dan pengujian mutu teh hitam ortodoks. Produk teh yang dihasilkan di PTPN VIII terutama Di kebun kertamanah menghasilkan teh hitam orthodoks. Kebun Kertamanah menghasilkan beberapa mutu seperti Mutu 1 yang terdiri dari BOP, BOP F, P FANN, DUST , BT, BP dan mutu II yang terdiri dari PF II, DUST II, BT II, BP II, FANN II, DUST III dan PW DUST sedangkan untuk Off grade yaitu BM dan PLUFF.